

VELOCITY BREW®
10 CUP COFFEE BREWER

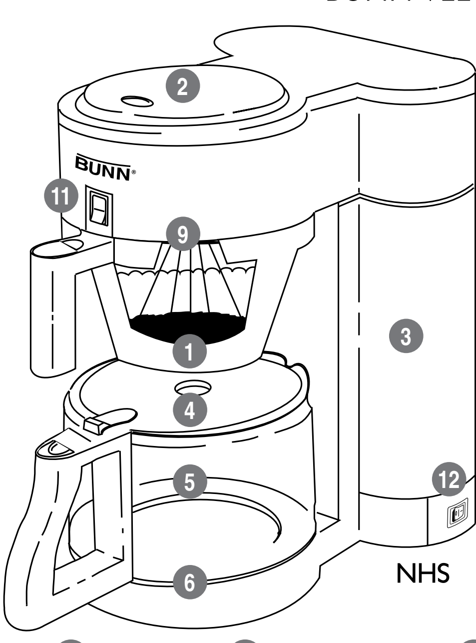
USE & CARE MANUAL

NHS GR BX BT ST

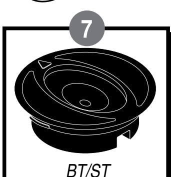
For NHS, GR, BX, BT and ST Coffee Brewers

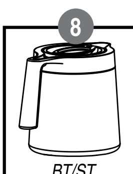
GET TO KNOW YOUR BREWER

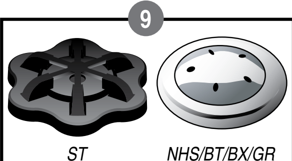
BUNN VELOCITY BREW

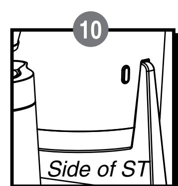


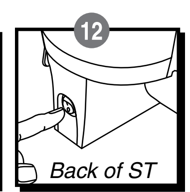
1. Brew Funnel
2. Lid (spin or flip to open)
3. Internal Hot Water Tank)
4. Glass Carafe Lid (GR, BX, NHS)
5. Glass Carafe (GR, BX, NHS)
6. Warmer Plate (GR, BX, NHS)
7. Thermal Carafe Lid (BT, ST)
8. Thermal Carafe (BT, ST)
9. Sprayhead
10. Power On Light (ST)
11. Warmer Switch (GR, BX, NHS)
12. Vacation Switch (location varies depending on model)











SPECIFICATIONS

ELECTRICAL: UL and C-UL Listed for Household Use Only. Brewer has an attached, 3-prong grounded cord set and requires 2-wire service with ground, rated 120 volts AC.

NHS: 7.9 amps, single phase, 60 Hz. 947-watts total.

ST: 7 amps, single phase, 60 Hz. 850-watts total.

BX: 7 amps, single phase, 60 Hz. 900-watts total.

GR: 7.5 amps, single phase, 60 Hz. 900-watts total.

BT: 7.5 amps, single phase, 60 Hz. 850-watts total.

GR

BREW CAPACITY: 4 to 10 five ounce (5 oz.) cups per batch.

HIGH ALTITUDE USE: Water boils at a lower temperature in high altitude environments (over 4,000 feet). At high altitude, use a model with "D" designation as the thermostat has been preset for these environments.

IMPORTANT SAFEGUARDS

Follow basic safety precautions when using electrical appliances to reduce the risk of fire, electric shock, and/or personal injury:

- READ ALL INSTRUCTIONS.
- Do not touch hot surfaces. Use handles.
- Do not place cord, plugs, or brewer in water or liquid.
- Close supervision is necessary when brewer is used by or around children.
- Unplug brewer when not in use for 3 or more days and before cleaning. Allow brewer to cool before removing or replacing parts, and before cleaning.
- Do not operate brewer with a damaged cord or plug or if the brewer malfunctions or is damaged in any way. Return brewer to an Authorized Service Facility for examination, adjustment or repair (see page 11).
- Using an accessory not evaluated for use with this brewer may cause injury.
- For indoor household use only.
- Do not let cord hang over edge of table or counter or touch hot surfaces.
- Do not place brewer on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
- Do not use brewer for any purpose other than its intended use.
- Do not remove brew funnel or carafe while brewing.
- Do not use the carafe on a range top or in a microwave.
- Do not set a hot carafe on a cold surface.
- Do not use a cracked carafe or a carafe with a loose or weakened handle.
- Do not pour any liquid into the water tank other than water or vinegar for cleaning, as specified in this manual.
- Do not clean carafe with cleansers, steel wool pads, or other abrasive materials.
- When brewer is not in use, keep lid in the closed position.

NOTE: The short power-supply cord supplied reduces the risk of becoming entangled in or tripping over a longer cord. If an extension cord is used, its marked electrical rating must be at least as great as the electrical rating of the brewer. Make sure the extension cord does not hang over the edge of a table or counter and that it cannot be pulled on by children or tripped over. The extension cord must be a 3-wire cord of the 3-pronged, 3-socketed, grounding type (including grounding conductor).

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Record the Model and Date Code before using: (three possible locations: 4 digits are etched on each side of the metal prongs of your power cord. Ex. 9999 99CH, the bottom of your brewer or lower back of your brewer).

MODEL: ______________________

DATE CODE: ______________________

Questions?

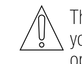
Visit www.bunn.com or call

USA 1-800-352-BUNN (2866)

Canada 1-800-263-2256

Please have your Model and Date Code ready when calling for service.





This symbol alerts you to important operating and service instructions.

This symbol alerts you to the risk of fire or electric shock in the accompanying message.

TABLE OF CONTENTS

WELCOME

BUNN® Velocity Brew™ is different from any brewer you've used before. Unlike ordinary coffee makers, it features an internal hot water tank that keeps water at the right brewing temperature – so it's always ready to brew a perfect pot of coffee in just 3 to 4 minutes.

WHY BUNN BREWS BETTER

BUNN VELOCITY BREW	VS.	TYPICAL DRIP
Brews at about 200°F, the right temperature for hot, flavorful coffee that's never bitter.		Brews at an inconsistent temperature. If water's too cold, flavor can get left behind. If water's too hot, coffee can taste bitter.
Water travels quickly through our unique sprayhead – creating the turbulence needed to wet the grounds evenly and extract perfect flavor.		Drips water slowly over grounds, so there's not enough turbulence for even flavor extraction. Some grounds are over-extracted, making coffee taste bitter.
3 to 4 minute brew cycle, the right time for rich, smooth coffee that's never bitter. Longer brew cycles cause over-extraction and bitterness.		Heats water during the brew cycle, dripping it slowly onto grounds. The longer brew cycle makes coffee taste bitter.

BUNN VELOCITY BREW INITIAL SETUP

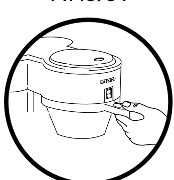
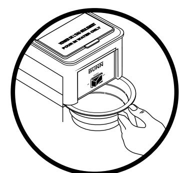
Before you brew coffee for the first time, you must fill the internal hot water tank with water and let it heat to the correct brewing temperature. To prevent damage to your brewer, DO NOT PLUG IN before completing these simple steps.

WARNING: DO NOT PLUG IN BREWER UNTIL STEP 5! Improper setup will result in permanent damage to your brewer and void the limited warranty.

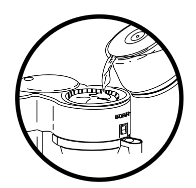
Before filling brewer with water, record its Model Number and Date Code in the Use & Care Manual. This information is located on the lower back, bottom of your brewer or etched on each side of the metal prongs of the power cord.

FILL THE HOT WATER TANK

NHS/ST BT/BX/GR

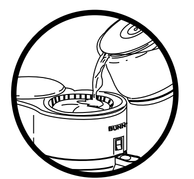
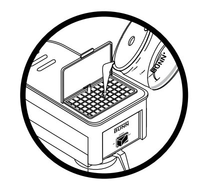



1. **Slide empty brew funnel into funnel guides as shown.**



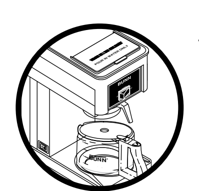

2. **Fill carafe with cold water.**

   Spin or flip brewer lid open and pour water into brewer. Position carafe on base below brew funnel. Close lid and wait 3 minutes while internal tank partially fills.

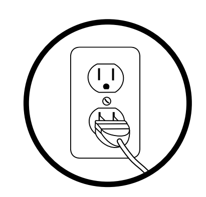
3. **Repeat step 2.**

   Open the brewer lid. Remove the carafe and fill with cold water again. Pour water into brewer. Position carafe on base below brew funnel. Close lid.

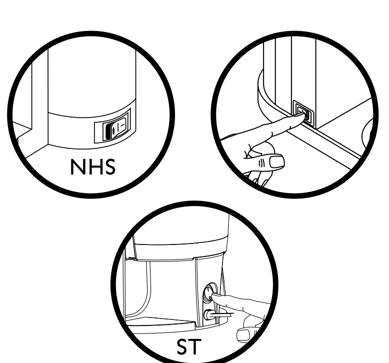



4. **Wait until water flows from the brew funnel.**

   If any water flows, the tank is full. When water flow stops, pour out water that has collected in the carafe. Replace carafe on base below brew funnel. NOTE: It takes two full carafes to fill the internal hot water tank completely.



5. **Plug in the brewer.**



6. **Turn on the brewer.**

   Press the vacation switch located on the side (NHS, GR, BT, BX) or back (ST) of the brewer (press I to turn ON; press O to turn OFF). If you see red on the end of the switch, machine is ON. Wait 15 minutes for water in the tank to heat. NOTE: Your brewer is designed to remain on at all times following initial setup, except when cleaning or if brewer will not be used for 3 or more days.

You have now filled the hot water tank and are ready to brew your first pot of coffee! See the brewing instructions that follow.

BREWING BETTER

WITH VELOCITY BREW

See previous page for Initial Setup before brewing the first time.

NOTE: Decaffeinated, fine grind coffee and/or softened water may cause an overflow of grounds into your carafe. Visit www.bunn.com or call BUNN Customer Service at 1-800-352-2866 to request a flow restrictor sprayhead free of charge.

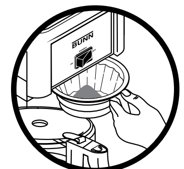


1. **Place BUNN coffee filter into the brew funnel.**

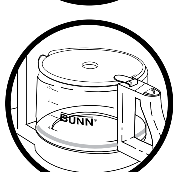


2. **Measure fresh coffee into the filter, shaking gently to level the grounds.**

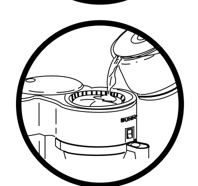
   We recommend 1-2 heaping Tbsp. of drip grind per cup.



3. **Slide brew funnel into filter guides and open lid.**

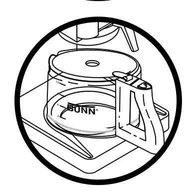


4. **Fill carafe with cold water (minimum 4 cups (20 oz), maximum 10 cups (50 oz.)).**



5. **Pour cold water into brewer.**

   DO NOT close lid unless brew funnel and carafe are in place. Closing lid releases hot water.



6. **Position carafe on base under brew funnel.**

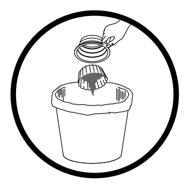
   With BT or ST, pre-heat carafe with hot water. See page 6 for instructions.



7. **Turn on warmer (not applicable with BT or ST).**



8. **Close the lid to start brew cycle.**



9. **When brew cycle is complete, remove brew funnel and discard filter and grounds.**

   Do not touch hot grounds.

BREW BETTER TIPS

You'll always brew better with BUNN! Our BREW BETTER TIPS will help you get the most flavor from every cup!

- Use BUNN paper filters – they're made with a special grade of paper to extract the purest coffee flavor. And they're taller, so you won't end up with overflow and grounds in your coffee.
- Decaffeinated, fine grind coffee and/or softened water may cause an overflow of grounds into your carafe. Visit www.bunn.com or call BUNN Customer Service at 1-800-352-2866 to request a flow restrictor sprayhead free of charge.
- For the best coffee flavor, grind beans just before brewing and be sure to use enough coffee. We recommend 1-2 heaping Tbsp. of drip grind per cup, or about 1.5 inches of coffee in a flat-bottom filter.

NUMBER OF CUPS (5 oz.)	NUMBER OF TBSP.
4	4 – 8
6	6 – 12
8	8 – 16

- Dispose of filter and grounds immediately after brewing to prevent drip-through of bitter flavors trapped in used coffee grounds.
- For best coffee flavor, coffee can be held in a glass carafe for up to 30 minutes or in a thermal carafe for about 2 hours.
- Preheat a thermal carafe for best results. Fill with hot water for about 30 seconds, then empty before brewing coffee into carafe. Preheating the thermal carafe prevents coffee from losing temperature when it enters the carafe.
- For maximum freshness, store coffee in a clean, dry place away from heat, vents or extreme cold.
- Fresh, good-tasting water is essential for a perfect cup. If your water contains excessive sediment, or has an 'off' taste or odor, we recommend using filtered water.
- Your BUNN Velocity Brew is designed to remain plugged in, and the vacation switch on, at all times, except during initial setup, when cleaning, or if it won't be used for 3 or more days.

BUNN ACCESSORIES

BUNN offers a complete line of brewer accessories, including paper filters, carafes, thermal carafes, replacement funnels and more.

Visit www.bunn.com to order parts and accessories or call the BUNN Retail Division at 1-800-352-BUNN (2866)

CLEANING AND MAINTENANCE

BASIC CLEANING

Wash the brew funnel and glass carafe after each use – they're top rack dishwasher safe. Hand wash the thermal carafe and lid after each use. Occasionally wipe the outside of the brewer, including the area above the funnel, with mild, no citrus added dish soap and a damp cloth. Every 2 to 4 weeks remove the sprayhead and clean. While cleaning your brewer, check the glass carafe handle and tighten with a standard screwdriver if it's loose.

DELIMING

Deliming your brewer clears any deposits that have accumulated due to impurities in the water source. The frequency of deliming depends on the mineral content of your water.

NOTE: Unplug the brewer and let it cool before deliming!

1. Remove the sprayhead by turning with your fingertips; set aside.
2. Insert all but two inches of the flexible deliming tool into the sprayhead tube. Different models use different deliming tools. Please use the one supplied to prevent damage to your brewer. Call 1-800-352-2866 or visit www.bunn.com for a replacement deliming tool.
3. Slide deliming tool in and out of the sprayhead tube five or six times to loosen lime. You may need to twist, push and use some force when inserting the tool. Remove tool.
4. Prior to replacing the sprayhead, pour one carafe of fresh water into the brewer. Position empty carafe on the brewer and close the lid. Water will flow into the carafe.
5. Check the sprayhead holes. If they're plugged with mineral deposits or white flakes, clear with a toothpick. Clean sprayhead with a cloth and mild detergent, rinse with water, then reinstall. Empty water from carafe.
6. Plug in brewer and allow approximately 15 minutes for the water in the tank to reach brewing temperature.

DEEP CLEANING

You should clean your brewer at least every 3 months. The frequency of cleaning depends on the mineral content of your water.

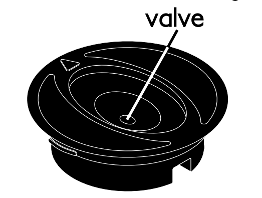
1. Slide empty brew funnel into the funnel guides under the sprayhead and place empty carafe on the base plate.
2. Open lid and pour 1 quart of white vinegar into the top of the brewer; close lid. Empty the carafe when liquid stops flowing from the brew funnel.
3. Allow brewer to sit plugged in with the Vacation Switch on for 2 hours.
4. Unplug the brewer. Remove brew funnel and sprayhead from the brewer. Clean sprayhead with a cloth and mild detergent.

5. To clear vinegar out of brewer, pour a carafe of fresh, cold water through the brewer. With brew funnel in place, position carafe on base plate, then close the lid to allow the water to run through the brewer. After it has run through, empty carafe and repeat the process approximately 8-10 times

6. Replace sprayhead and brew funnel. Pour additional carafes of fresh, cold water into the brewer as needed until water has no vinegar smell or taste.

7. Place carafe on base plate and plug in the brewer. Allow the water in the tank to reach brewing temperature before using (approximately 15 minutes).

THERMAL CARAFE CLEANING (BT & ST)



To disassemble the thermal carafe for cleaning, rotate the lid counterclockwise to remove. Occasionally, the brew through valve should be removed and cleaned. Lift at the edge and pull up. Use a mild, non-abrasive detergent to wash the lid thoroughly – paying particular attention to the passage where the brew through valve is located. After rinsing, replace the brew through valve into the carafe lid. Do not use a scrub pad or other abrasive cleaning device to clean the carafe, as this will scratch the stainless steel surface.

To remove coffee stains from inside the thermal carafe, place a paper filter in the brew funnel and pour 2 teaspoons of Cascade® powder dishwasher detergent into the paper filter. Slide brew funnel onto the funnel guide and open brewer lid. Pour one carafe of cold water into brewer. Position carafe on brewer base plate and close lid. When brewing cycle stops, remove brew funnel and discard the filter and detergent; rinse funnel thoroughly. Allow carafe to sit for 10-15 minutes. Using a long handled, soft bristled brush, clean inside of carafe as well as the outer rim to remove any coffee stains or debris. Occasionally scrub the carafe pour lip and the area around it, including the lid, with a mild detergent and warm water. Use a soft cloth and scrub hard. When finished, pour out solution into sink and thoroughly rinse carafe and lid with clean water.

DRAINING YOUR BREWER

The water in your brewer should be emptied whenever the brewer is taken on a trip, shipped, stored in an unheated location with a chance of freezing, or will not be used for an extended period of time. To drain your brewer:

1. Unplug brewer. Remove the brew funnel and sprayhead and set them aside.

2. Cool brewer by pouring a full carafe of fresh, cold water into the top. Place the carafe on the base plate and close the lid. When water has stopped flowing from the brewer, empty the carafe. Repeat this process and set the carafe aside.

3. Grasp the back of the brewer and carefully turn it upside down over a sink. Most of the water in the tank will flow from the sprayhead tube opening. Some water may flow from the area around the top lid. Continue tipping the brewer until the flow stops.

4. Replace the sprayhead and funnel after the water has been drained.

MORE ABOUT YOUR BREWER

HOT WATER TANK

- Brewer is designed to be plugged in at all times, except during initial setup or when cleaning.
- The stainless steel hot water tank is designed to keep water at the proper brewing temperature at all times. During a brew cycle, the newest water added to the tank is heated to proper brewing temperature and held until needed.
- Use vacation switch to completely shut off all electrical components when brewer will not be used for 3 or more days. Safety features built into the BUNN Velocity Brew make daily use of the vacation switch unnecessary.
- If brewer is shut off or unplugged for an extended period of time, allow water to heat to the proper temperature before using (about 15 minutes or until the heating sound stops).
- If brewer has been shut off and drained of all water, follow Initial Setup (page 4) before brewing again. Improper setup will result in permanent damage to your brewer and void the limited warranty.

GLASS AND THERMAL CARAFES

- NHS, GR, BX – Brewed coffee flows into a glass carafe and is kept at serving temperature by the porcelain carafe warmer. Warmer is controlled by the on/off switch at the front of the brewer. NOTE: The warmer switch controls only the carafe warmer. It is NOT the vacation switch.
- ST, BT – Brewed coffee flows into an unheated thermal carafe. The double wall stainless steel construction holds coffee at serving temperature for about 2 hours at maximum flavor. Pre-heating (instructions on page 6) carafe with hot water increases the time coffee stays warm.

ADDITIONAL INFORMATION

- When brewer is not in operation, the spin or flip lid should be closed. If lid is left open, water can drip from the sprayhead when cold water is poured in.
- Hot water for cooking may be dispensed through the brewer when there are no coffee grounds in the filter basket. Use caution when dispensing hot water from the brewer. The water is approximately 50°F hotter than a hot water faucet.
- If the sprayhead becomes loose and needs to be retightened with your fingertips, make sure it has cooled sufficiently to avoid burning your fingers.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SUGGESTION
Coffee doesn't come out	• Go through Initial Setup (page 4). • Close lid. • Evaporation can occur over time, so tank may need to be refilled (see Initial Setup, page 4). Brewer requires a minimum of 4 cups (20 oz.) to begin brewing. • Check sprayhead holes. If they're clogged, clean. See deliming instructions (step 5) on page 7.
Brewed only partial carafe	• Evaporation can occur over time, so tank may need refilled (see Initial Setup, page 4). • Coffee grounds and filter absorb some water. You may need to increase water input.
Funnel is overflowing	• Use BUNN® paper filters. • Check to make sure sprayhead is in place. • If you use decaffeinated, fine grind coffee or softened water, see page 11 to request a flow restrictor sprayhead or order BUNN paper filters.
Coffee is cold	• Plug in brewer and turn on vacation switch on side or back of brewer. Allow 15 minutes for water to heat to proper temperature.
Coffee is not staying hot	• Make sure warmer switch is in the ON position (NHS, GR, BX). • Pre-heat the thermal carafe (BT, ST). See page 6.
Loud rumbling noise	• Normal while water is heating. • Brewer may need deliming. See page 7.
Water flow begins before lid is closed	• Make sure lid is completely open. • Brewer is not designed to hold water in upper tray for extended periods. • Remove top lid to ensure rocker arm is in place and rubber stopper area is thoroughly cleaned.
Deliming tool doesn't go in all the way	• Follow deliming instructions (step 3) on page 7.
Brewer leaks	• For repair information, visit www.bunn.com (Home Coffee Brewers) or call 1-800-352-2866.

Do not disassemble.
There are no user serviceable parts inside the brewer.

AUTHORIZED SERVICE

WWW.BUNN.COM

BUNN-O-MATIC CORPORATION

IN THE UNITED STATES:
1400 Stevenson Drive, Springfield, IL 62703
900 E. Townline Rd., Creston, Iowa 50801
1-800-352-BUNN (2866)

IN CANADA:
280 Industrial Parkway S., Aurora, Ontario L4G 3T9
1-800-263-2256

To receive full assistance, have Model and Date Code (three possible locations: 4 digits are etched on each side of the metal prongs of your power cord. Ex. 9999 99CH, the bottom of your brewer or lower back of your brewer) ready when calling.

NOTES:

LIMITED WARRANTY

BUNN® Batch Brewers for Home

Models: GR (GRX), BX, NHS, BT (BTX), ST (STX), HT, HG

Bunn-O-Matic® Corp ("BUNN") warrants the BUNN Home Batch Coffee Brewers ("Brewers") to be free from defects in materials and workmanship existing at the time of manufacture and appearing within one of the following warranty periods:

a) Three (3) years from the date of original purchase of a NEW BREWER with delivery of a valid receipt evidencing such purchase or, in the absence of such a receipt, from the date of manufacture as determined by date code of the machine

b) Three (3) years from the date of customer's receipt of a REPLACEMENT BREWER, if the original warranty on the replaced Brewer warranty has not expired.

c) One (1) year from the date of purchase of a REMANUFACTURED BREWER.

If such a defect appears during the warranty period, we will (at our sole option) repair or replace the defective Brewer with no charge for service or parts, provided the Brewer is delivered at the customer's expense to one of our authorized service centers.

Warranty does not cover claims resulting from misuse, failure to follow instructions on installation and use, use with having a high mineral content, neglect, use of unauthorized attachments, commercial use, use of a current or voltage other than specified on the Brewer, or unauthorized service during the warranty period on conditions otherwise covered by warranty.

THIS WARRANTY SHALL BE EXCLUSIVE AND SHALL BE IN LIEU OF ANY OTHER EXPRESS WARRANTY, WRITTEN OR ORAL, INCLUDING BUT NOT LIMITED TO ANY EXPRESS WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. THE DURATION OF ANY IMPLIED WARRANTIES OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE IS EXPRESSLY LIMITED TO THE PERIOD OF DURATION OF THIS LIMITED WARRANTY.

Some states do not allow limitation on how long an implied warranty lasts, so the above limitations may not apply to you.

THE CUSTOMER'S EXCLUSIVE REMEDY FOR BREACH OF THIS WARRANTY OR OF ANY IMPLIED WARRANTY OR OF ANY OTHER OBLIGATION ARISING BY OPERATION OF LAW OR OTHERWISE SHALL BE LIMITED AS SPECIFIED HEREIN TO REPAIR OR REPLACEMENT, AT OUR SOLE OPTION. IN ANY EVENT, RESPONSIBILITY FOR SPECIAL, INCIDENTAL AND CONSEQUENTIAL DAMAGES IS EXPRESSLY EXCLUDED.

Some states do not allow the exclusion or limitation of incidental or consequential damages, so the above limitation or exclusion may not apply to you.

This warranty gives you specific legal rights, and you may have other rights which vary from state to state.





CAFETERA DE VELOCIDAD
CAFETERA DE 10 TAZAS

MANUAL DE USO Y CUIDADO



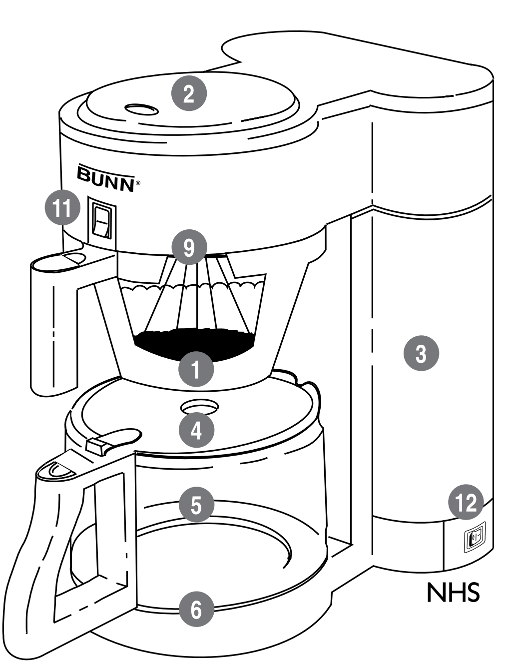
Para modelos NHS, NHS, GR, BX, BT y ST

BLANK

(remove text before printing)

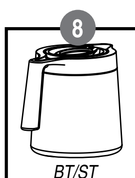
CONOZCA MEJOR A SU CAFETERA

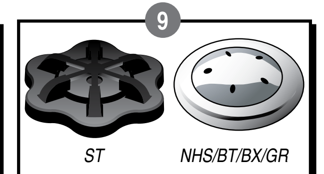
CAFETERA VELOZ DE BUNN



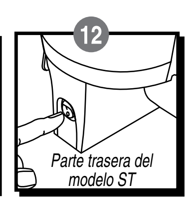
1. Embudo para colar
2. Tapa (gire o levante para abrir)
3. Tanque interno para agua caliente
4. Tapa para jarra de vidrio (modelos GR, BX, NHS)
5. Jarra de vidrio (modelos GR, BX, NHS)
6. Placa calentadora
7. Tapa de jarra térmica
8. Jarra térmica
9. Cabeza roceadora
10. Luz de encendido (modelo ST)
11. Interruptor para calentar (modelos GR, BX, NHS)
12. Interruptor para modo de vacacionar (Sitio para localizarlo según el modelo)











ESPECIFICACIONES

ELÉCTRICAS: Los modelos UL y C-UL son solo para uso en casa. La cafetera tiene una extensión de tres clavijas con conexión a tierra y requiere de una conexión de dos entradas con entrada a tierra de 120 voltios AC.

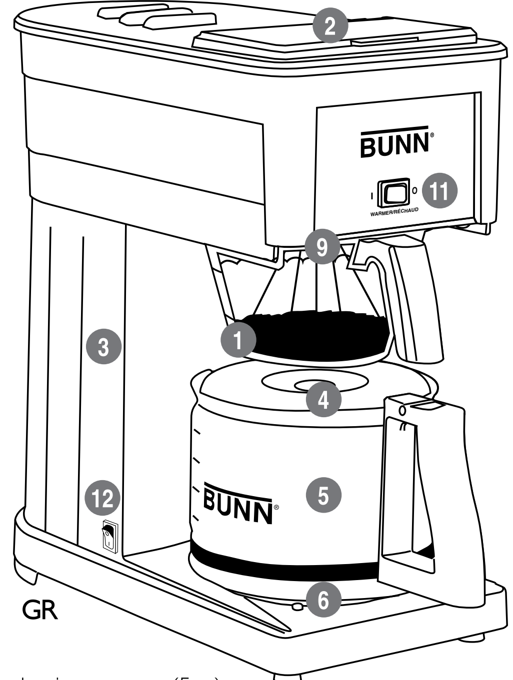
NHS: 1.9 amperios, de una fase, 60Hz. 947-watts en total.

ST: 7 amperios, de una fase, 60 Hz. 850-watts en total.

BX: 7 amperios, de una fase, 60Hz, 900-watts en total.

GR: 7.5 amperios, de una fase, 60Hz 900-watts en total.

BT: 7.5 amperios, de una fase, 60 HZ 850-watts total.



CAPACIDAD DE COLADO: de 4 a 10 tazas de cinco onzas (5oz)

USO EN LUGARES DE ALTITUD: El agua hierve a temperatura más baja en lugares de gran altitud (sobre 4,000 pies). En gran altitud, use el modelo designado como "D" ya que el termostato se ha preestablecido para estos estados.

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Siga las precauciones básicas de seguridad para reducir el riesgo de incendio, shock eléctrico y/o daños personales, cuando use electrodomésticos.

- LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES
- No toque las superficioes calientes, use las asas.
- No deje la extensión eléctrica, la conexión o la cafetera en agua o en líquido.
- Es necesario se supervice de cerca cuando la cafetera sea usada o haya niños en el área.
- Desconecte la cafetera cuando no se este usando por 3 o más días y antes de limpiarle. Permita que la cafetera se enfríe antes de remover o cambiar partes, al igual que antes de limpiarle.
- No trabaje la cafetera si el cable eléctrico o la conexión están dañados, o si la cafetera no esta funcionando correctamente de alguna manera. Regrese la cafetera a un Centro Autorizado de Servicio para su revisión, ajuste o reparación (véase página 11).
- Usar accesorios no evaluados para su uso con esta cafetera puede resultar en heridas.
- Exclusivamente para uso en casa.
- No permita al cable eléctrico que cuelgue por la orilla de la mesa, del estante o que toque áreas calientes.
- No ponga la cafetera en o cerca de gas caliente, comal eléctrico u horno encendido.
- No use la cafetera con ningún otro propósito que para el que está destinada.
- No quite el embudo o la jarra mientras se este conlando.
- No caliente la jarra sobre una hornilla encendida o con microondas.
- No ponga la jarra caliente en superficies frías.
- No use la jarra si esta quebrada, o si el asa esta suelta o floja.
- No sirva ningún líquido en el tanque para agua, que no sea agua o vinagre para su limpieza, tal como se especifíca en el manual.
- No limpie la jarra con limpiadores abrasivos o jergas de acero
- Cuando la cafetera no se este usando, mantenga la tapa cerrada.

NOTA: El cable corto para corriente que se provee reduce el riesgo de enredarse o tropezar. Si un cable de extensión se utiliza, su rango eléctrico deberá ser por lo menos tan potente como el rango eléctrico de la cafetera. Asegúrese de que el cordón eléctrico no cuelgue en el borde de una mesa o del estante, y que no pueda ser estirado o convertirse en fuente de tropiezo para niños, la extensión eléctrica deberá ser de tres entradas para una conexión, con un de ellas a piso.

CONSERVE ESTE INSTRUCCIONES

Registre la fecha código antes de usar la cafeteria: tres posiciones posibles: 4 dígitos son inscrito en cada lado de las clavijas metales (ejemplo 9999 99CH), abajo, o en la parte baja trasera de su cafeteria.

MODELO: ____________________

FECHA CÓDIGO: ________________

¿Preguntas?

Visite www.bunn.com o llame

En EUA 1-800-352-BUNN (2866)

o en Canadá 1-800-263-2256

Por favor tenga su modelo y fecha código a la mano cuando llame al servicio.



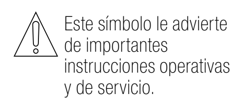


TABLA DE CONTENIDOS

BIENVENIDO

La cafetera Veloz de BUNN® cuela diferente a cualquier cafetera que haya usado con anterioridad. A diferencia de una cafetera normal, cuenta con un tanque interno para agua caliente que mantiene al agua a la temperatura correcta para colar, de modo que siempre esta lista para colar la taza perfecta de café en 3 o 4 minutos.

POR QUÉ CUELA MEJOR

CAFETERA VELOZ DE BUNN	VS.	CAFETERA COMÚN
Cuela a alrededor de 93C (200F), la temperatura para un café caliente, sabrozo y nunca amargo.		Cuela a temperaturas inconstantes. Si el agua está muy fría el sabor no se extrae. Si está muy caliente el café puede saber amargo.
El agua viaja rápidamente a través de nuestra cabeza roceadora especial - creandola turbulencia necesaria para empapar a los granos de café de manera equitativa extrayendo el sabor perfecto.		Gotea agua lentamente sobre los granos de café, por lo que carece de turbulencia para lograr una extracción equivalente. Algunos granos se sobre extraen haciendo al café amargo.
Ciclos de 3 o 4 minutos de colado, el tiempo perfecto para un café rico y suave que jamás es amargo. Los ciclos de colado más largos ocasionan una sobre extracción de los granos y por ende amargura en su café.		Calienta el agua durante el ciclo de colado, goteandola lentamente sobre los granos. Entre más dure el ciclo de colado, más amargo resulta el sabor del café.

PROGRAMACIÓN INICIAL PARA SU CAFETERA VELOZ DE BUNN

Antes de colar su café por primera vez, deberá llenar el tanque de agua caliente interno con agua y permitirle calentarse a la temperatura correcta para colar. Para prevenir daños a la cafetera, NO LA CONECTE hasta que no termine estos simples pasos.

ADVERTENCIA: ¡NO CONECTE LA CAFETERA HASTA COMPLETAR EL PASO 5! El programarla de manera erronea puede resultar en daños permamentes para su cafetera y cancelación de su garantía limitada.

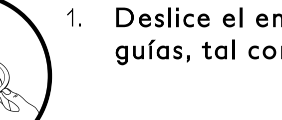
Antes de llenar la cafetera con agua, registre el número de modelo y la fecha código en su manual de Uso y Cuidado. Esta información se encuentra en la parte trasera baja o abajo de su cafetera.

LLENE EL TANQUE DE AGUA CALIENTE

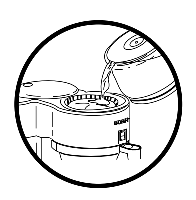
NHS/ST

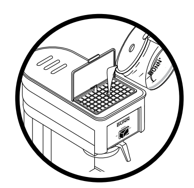






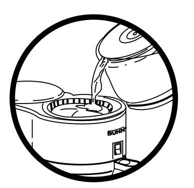
1. **Deslice el embudo vacío por las líneas guías, tal como se muestra.**

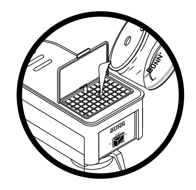




2. **Llene la jarra con agua fría.**

   Gire o levante la tapa de la cafetera y vierta el agua dentro de la cafetera. Posicione la jarra en la base abajo del embudo para colar. Cierre la tapa y espere 3 minutos mientras que el tanque interno se llena parcialmente.





3. **Repita el paso 2**

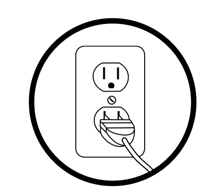
   Abra la tapa de la cafetera. Remueva la jarra y llene con agua fría de nuevo. Vierta el agua en la cafetera. Posicione la jarra en la base abajo del embudo de colado. Cierre la tapa.



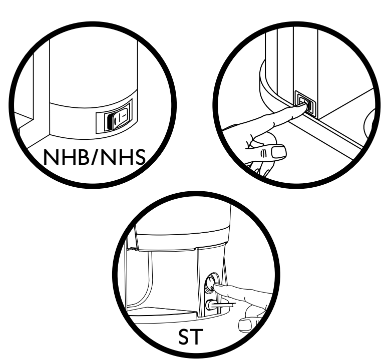


4. **Espere a que el agua corra por el embudo de la cafetera.**

   Si algo de agua fluye, el tanque esta lleno. Cuando la corriente de agua se detenga, tire el agua que se haya almacenado en la jarra. Reacomode la jarra sobre la base debajo del embudo para colar. NOTA: Toma dos jarras completas de agua para llenar por completo el tanque interno de agua caliente.



5. **Conecte la cafetera.**



6. **Encienda la cafetera.**

   Presione el interruptor para el modo de vacacionar localizado en el costado (en los modelos NHS, GR, BT, BX) o atrás (ST) de la cafetera (presione el botón I para encender y O para apagar). Si ve rojo en el final del interruptor, la máquina esta encendida. Espere 15 minutos para que el agua en el tanque se caliente. NOTA: Su cafetera esta disenada para mantener su programación inicial en todo momento, excepto cuando se le limpia o si la cafetera no se usará por 3 días o más.

Usted ha llenado el tanque de agua caliente y esta listo para colar su primer café!, vea las instrucciones de colado siguientes.

COLANDO MEJOR

CON LA CAFETERA VELOZ

Véase la página anterior para la programación inicial antes de colar por primera vez.

NOTA: El café descafeinado, el grano molído muy fino o el agua ligera puede causar que granos pasen a su jarra. Visite www.bunn.com o llame el Servicio al Cliente BUNN al 1-800-352-2866 para pedir una cabeza roceadora que restrinja el flujo sin costo alguno.

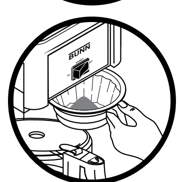


1. **Ponga el filtro BUNN en el embudo para colar.**

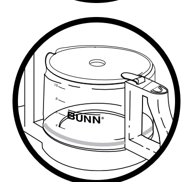


2. **Vierta el café fresco en el filtro, moviendolo cuidadosamente para acomodar los granos de café.**

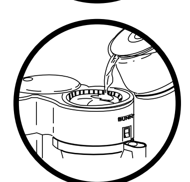
   Le recomendamos usar de 1 a 2 cucharadas bien llenas de café por taza.



3. **Deslice el embudo dentro de las guías del filtro y abra la tapa.**

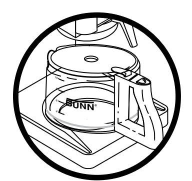


4. **Llene la jarra con agua fría (mínimo 4 tazas (20 oz) o máximo 10 tazas (50 oz)).**



5. **Vierta agua fría en la cafetera.**

   NO cierre la tapa de la cafetera a menos que el embudo y la jarra esten en su lugar. Al cerrar la tapa se libera agua caliente.

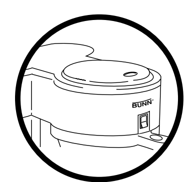


6. **Posicione la jarra en la base bajo el embudo.**

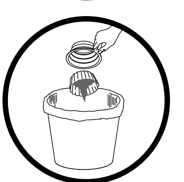
   Con los modelos BT y ST, pre caliente la jarra con agua caliente, véase la página 6 para las instrucciones.



7. **Encienda el calentador. (no aplica para los modelos BT o ST)**



8. **Cierre la tapa para que comience el ciclo de colado.**



9. **Cuando el ciclo de colado este completo, remueva el embudo y deseche el filtro y los residuos.**

   No toque los residuos, estan calientes.

CONSEJOS PARA COLAR MEJOR

¡Usted siempre colará mejor con BUNN!, ¡Nuestros tips para colar mejor le ayudarán a obtener el mejor sabor de cada taza!

- Use los filtros de papel de BUNN - Estan hechos con un papel de un nivel especial para extraer el sabor más puro de café. Son más altos, de modo que no se le desborda ni se cuelan residuos en su café.
- Café descafeinado, granos de café molído muy fino o agua dulce pueden causar que se desborde y residuos caigan en su jarra. Visite www.bunn.com o llame al Servicio al Cliente de BUNN al 1-800-352-2866 para pedir una cabeza roceadora que restrinja el flujo sin costo alguno.
- Para un mejor sabor del café, muela los granos justo antes de colar y use suficiente café. Le recomendamos sirva de 1 a 2 cucharadas cargadas por taza, o un aproximado de 4cm de café en un filtro de fondo plano.

NUMERO DE TAZAS (5 oz.)	NUMERO DE CUCHARADAS
4	4 – 8
6	6 – 12
8	8 – 16

- Deseche el filtro inmediatamente despues de haber colado para prevenir captar gotas de los granos de cafe ya extraidos.
- Para un mejor sabor del café, el café puede mantenerse en una jarra de vidrio por un tiempo de hasta 30 minutos, mientras que si le tiene en una jarra termal se mantiene hasta por 2 horas.
- Precaliente una jarra termal para obtener mejores resultados. Llenela con agua caliente por alrededor de 30 segundos, después vacíe antes colar el café en la jarra. El precalentar la jarra termal previene al café de perder temperatura cuando entra en la jarra termal.
- Para una máxima frescura, guarde el café en un sitio limpio, seco y alejado de las ventilas de la calefacción o del frío extremo.
- Agua fresca, de buen sabor es esencial para obtener una taza perfecta. Si su agua contiene un exceso de sedimentos, o tiene un sabor u olor extraño, le recomendamos utilice agua filtrada.
- Su cafetera Veloz de Bunn esta diseñada para permanecer conectada con el interruptor de modo de vacacionar encendido en todo momento, excepto durante su programación inicial, o cuando se le esta limpiando o si no se le estará usando por 3 días o más.

ACCESORIOS BUNN

BUNN ofrece una línea completa de accesorios, incluyendo filtros de papel, jarras, jarras térmicas, embudos de extra y más.

Visite www.bunn.com para ordenar partes y accesorios o llame BUNN la División de Ventas al 1-800-352-BUNN (2866)

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

LIMPIEZA BÁSICA

Limpie el embudo para colar y la jarra de vidrio después de cada uso - son resistentes al cajón superior de la lavadora de trastes. Lave a mano la jarra térmica y la tapa después de cada uso. Ocasionalmente limpie el exterior de la cafetera, incluyendo el área sobre el embudo con un jabón para platos suave sin cítricos y con una tela húmeda. De cada 2 a 4 semanas remueva la cabeza roceadora y limpiela. Al estar limpiando su cafetera, revise el asa de la jarra de vidrio y aprietela usando un desarmador tama–o estándar si ésta se encuentra suelta.

DESCALCIFICACIÓN

Descalcificar su cafetera libera cualquier depósito acumulado debido a las impurezas de la fuente de agua. La frecuencia de decalcificación depende en los contenidos minerales de su agua.

NOTA: ¡Desconecte la cafetera y deje que se enfríe antes de descalcificar!

1. Remueva la cabeza roceadora con la punta de sus dedos; déjela a un lado.
2. Inserte casi completamente, menos cinco centímetros de la herramienta flexible para descalcificar en el tubo de la cabeza roceadora. Diferentes modelos utilizarán diferentes herramientas para descalcificar. Por favor utilice la herramienta que se le proporcionó para evitar dañar su cafetera. Llame al 1-800-352-2866 o visite www.bunn.com para un reemplazo de su pieza para descalcificar.
3. Deslice la herramienta para descalcificar de cinco a seis veces hacia adentro y fuera de la cabeza roceadora para aflojar el sarro. Quizás necesite rotarlo, empujarlo y usar una poca de fuerza al insertar la herramienta. Finalmente remueva la herramienta.
4. Antes a remplazar la cabeza roceadora, vierta una jarra de agua fresca en la cafetera. Posicione la jarra vacía en la cafetera y cierre la tapa. Agua correrá hacia la jarra.
5. Revise los agujeros de la cabeza roceadora. Si están tapados con depósitos minerales o hojuelas blancas, limpielos con un palillo dental. Limpie la cabeza roceadora con una jerga y un detergente suave, enjuague con agua y reinstale. Vacíe el agua de la jarra.
6. Conecte la cafetera y permita un aproximado de 15 minutos para que el agua del tanque llegue a una temperatura adecuada para colar.

LIMPIEZA A FONDO

Deberá limpiar su cafetera por lo menos cada 3 meses. La frecuencia de su limpieza depende del contenido mineral del agua que se usa.

1. Deslice el embudo para colar vacío en las líneas guía bajo la cabeza roceadora y ponga la jarra vacía en la placa base.
2. Abra la tapa y sirva 1 cuarto de vinagre blanco en el borde de la cafetera; cierre la tapa. Vacíe la jarra cuando el líquido deje de correr por el embudo para colar.
3. Permita a la cafetera quedarse conectada con el interruptor de modo de vacacionar encendido por dos horas.
4. Desconecte la cafetera. Remueva el embudo para colar y la cabeza roceadora de la cafetera. Limpie la cabeza roceadora con una jerga y con detergente suave.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO (continuación)

5. Para quitar el vinagre de la cafetera, vierta una jarra de agua fresca y fría a través de la cafetera. Con el embudo para colar en su sitio, posicione la jarra en la base y luego cierre la tapa para permitir el agua correr a través de la cafetera. Después de que haya corrido el agua, vacíe la jarra y repita el proceso de 8 a 10 veces.
6. Reemplace la cabeza roceadora y el embudo para colar. Vierta jarras adicionales de agua fresca y fría en la cafetera tal como sea necesario, hasta que el olor o sabor a vinagre desaparezca.
7. Ponga la jarra sobre el plato base y conecte la cafetera. Permita que el agua en el tanque alcance a la temperatura necesaria para colar antes de usar (aproximadamente 15 minutos).

LIMPIEZA DE JARRA TÉRMICA (MODELOS BT Y ST)

válvula para colar

Para desensamblar la jarra térmica para su limpieza, rote la tapa en contra de las manecillas del reloj y remueva. Ocasionalmente, la válvula para colar se deberá remover y limpiar. Levante de una orilla y estire hacia arriba. Utilice un detergente suave, no abrasivo para limpiar la tapa a fondo - poniendo atención especial al area donde esta situada la válvula para colar. Después de enjuagar, reacomode la válvula para colar en la tapa de la jarra. No utilice una jerga para tallar o ningun otro utencilio abrasivo para limpiar la jarra, ya que esta se puede rayar en su cubierta de acero inoxidable.

Para remover manchas de café de la parte interior de la jarra térmica, ponga un filtro de papel en el embudo para colar y sirva en el dos cucharadas de Cascade detergente para lavaplatos. Deslice el embudo para colar en las guías para el embudo y abra la tapa de la cafetera, vierta una jarra de agua fría en la cafetera. Acomode la jarra en el plato base de la cafetera y cierre la tapa. Cuando el ciclo de colado se detenga, remueva el embudo de la cafetera y deseche el filtro con detergente; enjuague el embudo a fondo. Permita a la jarra asentarse por 10-15 minutos. Utilizando un cepillo de mango largo y cerdas suaves limpie dentro de la jarra, al igual que el borde exterior para remover cualquier mancha de café en el área, incluyendo la tapa con un detergente suave y agua tibia. Use una tela suave para tallar. Cuando termine, tire la solución que hay dentro de la jarra en el lavabo y enjuague a fondo la jarra y la tapa con agua limpia.

DRENANDO SU CAFETERA

El agua en su cafetera deberá de vaciarse cuando se desee llevar a la cafetera en un viaje, cuando se envíe por correo, cuando se guarde en un sitio sin calefacción y tenga probabilidades de congelarse o si no será utilizada por un periodo largo. Para drenar su cafetera:

1. Desconecte la cafetera. Remueva el embudo para colar y la cabeza roceadora y dejelos a un lado.
2. Enfríe la cafetera virtiendo una jarra completa de agua fresca y fría en la parte superior. Ponga la jarra en el plato base y cierre la tapa. Cuando el agua ha dejado de correr de la cafetera, vacíe la jarra. Repita este proceso y deje la jarra a un lado.
3. Coja la parte trasera de la cafetera y con cuidado volteela boca abajo en el lavabo. La mayor parte del agua en el tanque va a correr a través de la abertura del tubo de la cabeza roceadora. Algo de agua puede salir por el área alrededor de la tapa. Continúe inclinando a la cafetera hasta que deje de salir agua.
4. Reacomode la cabeza roceadora y el embudo después de que toda el agua haya salido.

MÁS SOBRE SU CAFETERA

TANQUE PARA AGUA CALIENTE

- La cafetera esta diseñada para quedarse conectada en todo momento excepto en el momento de la programación inicial o cuando se limpia.
- El tanque de acero inoxidable esta diseñado para mantener el agua caliente a la temperatura adecuada para colar en todo momento. Durante el ciclo de colado el agua nueva que se agrega al tanque es calentada a la temperatura necesaria y retenida hasta que se le necesite.
- Use el interruptor del modo para vacacionar para apagar por completo todos los componentes eléctricos cuando la cafetera no se vaya a usar por 3 o más días. La cafetera Veloz de BUNN tiene características de seguridad que hacen que el uso diario del interruptor de modo para vacacionar sea innecesario.
- Si la cafetera está apagada o desconectada por un tiempo prolongado permita al agua calentarse a la temperatura adecuada antes de usar (cerca de 15 minutos o hasta que el sonido de calentamiento se detenga).
- Si la cafetera ha sido apagada y se le ha drenado toda el agua siga las instrucciones de programación inicial (página 1) antes de colar de nuevo. El programarle de manera inadecuada puede resultar en daño permamente a su cafetera y en cancelación de su garantía limitada.

JARRAS TÉRMICAS DE VIDRIO

- Modelos NHS, GR, BX - El café colado cae en una jarra de vidrio y se mantiene a la temperatura para servirse gracias al calentador de porcelana. El calentador está controlado por interruptor de encendido/ apagado localizado al frente de la cafetera. Éste NO es el interrptor para activar / desactivar el modo de vacacionar.
- Modelos BT y ST - El café colado cae en una jarra térmica sin calentar. La doble pared de acero inoxidable mantiene el café a la temperatura adecuada para servir por alrededor de 2 horas con un máximo sabor. Pre calentar (instrucciones en página 6) la jarra con agua caliente aumenta el tiempo el café se mantiene caliente.

INFORMACIÓN ADICIONAL

- Cuando la cafetera no este operando, la tapa giratoria o levantable deberá estar cerrada. Si la tapa se deja abierta el agua puede escurrirse de la cabeza roceadora cuando agua fría se este virtiendo.
- Agua caliente para cocinar puede ser vertida por la cafetera cuando no hay granos de café en la canasta del filtro. Tenga precaución cuando sirva agua caliente desde la cafetera. El agua está a un aproximado de 10C más caliente que el agua caliente de la llave.
- Si la cabeza roceadora se afloja y necesita que sea apretada con sus dedos, asegúrese de que se haya enfriado lo suficiente para de este modo evitar quemarse los dedos.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	SUGERENCIA
No sale café	• Repase la programación inicial (página 4). • Cierre la tapa. • Con el calor se puede evaporar el agua, por lo que el tanque puede requerir ser rellenado (véase programación inicial página 4). La cafetera requiere un mínimo de 4 tazas (20 oz) para comenzar a colar. • Revise los agujeros de la cabeza roceadora. Si están tapados, límpiela. Vea las instrucciones para la descalcificación (paso 5) en la página 7.
Coló sólo parte de la jarra	• Con el calor se puede evaporar el agua, por lo que el tanque puede requerir ser rellenado (véase programación inicial página 4). • El filtro y los granos de café, en sí absorben algo de agua. Quizás sea necesario vertir más agua.
El embudo se esta desbordando	• Use los filtros de papel de BUNN®. • Asegúrese de que la cabeza roceadora está en su sitio. • Si usted usa café descafeinado, molido fino o agua dulce, vea la página 11 para pedir una cabeza roceadora que restrinja el flujo u ordene filtros de papel de BUNN.
El café está frío	• Conecte la cafetera y encienda el interruptor para el modo de vacacionar en el costado o en la parte trasera de la cafetera. Dé 15 minutos al agua para llegar a la temperatura adecuada.
El café no se queda caliente	• Asegúrese de que el interruptor del calentador este encendido (NHS, GR, BX). • Precaliente la jarra térmica (BT, ST). Véase página 6.
Sonidos Fuertes de retumbar	• Es normal mientras el agua se esta calentando. • La cafetera puede necesitar descalcificación. Véase página 7
El agua comienza a correr antes de cerrar la tapa	• Asegúrese de que la tapa este completamente abierta. • La cafetera no esta diseñada para retener agua en la charola superior por periodos largos. • Remueva la tapa superior para asegurar que el **rocker arm** esta en su lugar y el área donde va el empaque retenedor este limpia.
La herramienta para descalcificar no entra por completo	• Siga las instrucciones para descalcificar en página 7.
La cafetera gotea	• Para información para repararle por favor visite www.bunn.com (Home Coffee Brewers) o llame al 1-800-352-2866

No desarme la cafetera.
No hay partes amigables para el usuario dentro de la cafetera.

SERVICIO AUTORIZADO

WWW.BUNN.COM

BUNN-O-MATIC CORPORATION

EN LOS ESTADOS UNIDOS:
1400 Stevenson Drive, Springfield, IL 62703
900 E. Townline Rd., Creston, Iowa 50801
1-800-352-BUNN (2866)

EN CANADÁ:
280 Industrial Parkway S., Aurora, Ontario L4G 3T9
1-800-263-2256

Para recibir asistencia completa tenga el Modelo y la fecha código (tres posiciones posibles: 4 dígitos son inscrito en cada lado de las clavijas metales de cable eléctrico. Ejemplo 9999 99CH, abajo, o en la parter baja trasera de su cafeteria).

NOTAS:

GARANTÍA LIMITADA

Cafeteras por Lotes BUNN® para el Hogar

Modelos: GR (GRX), BX, NHS, BT (BTX), ST (STX), HT, HG

Bunn-O-Matic® Corp ("BUNN") garantiza que las Cafeteras por Lotes BUNN para el Hogar ("Cafeteras") están libres de defectos en materiales y mano de obra al momento de su fabricación y que surgieran dentro de uno de los períodos de garantía siguientes:

a) Tres (3) años a partir de la fecha de la compra original de una CAFETERA NUEVA con la entrega de un recibo válido de dicha compra o, a falta de tal comprobante, de la fecha de la fabricación según se determine por el código de fecha de la máquina.

b) Tres (3) años a partir de la fecha del recibo del cliente por un REEMPLAZO DE CAFETERA, si la garantía original en la Cafetera reemplazada no ha expirado.

c) Un (1) año a partir de la fecha de compra de una CAFETERA REMANUFACTURADA.

Si tal defecto apareciera durante el período de garantía, nosotros (a nuestra única discreción) repararemos o reemplazaremos la Cafetera defectuosa sin cargo alguno por servicio o partes, siempre y cuando la Cafetera sea entregada por cuenta del cliente a uno de nuestros centros de servicio autorizados.

La garantía no cubre los reclamos que surjan a causa del mal uso, falta de seguir instrucciones de instalación y uso, uso al haber un contenido alto de minerales, negligencia, uso de accesorios no autorizados, uso comercial, uso de un voltaje o corriente diferente al que se especifica en la Cafetera, o servicio no autorizado durante el período de garantía sobre condiciones cubiertas por la garantía.

ESTA GARANTÍA ES EXCLUSIVA Y ESTARÁ EN LUGAR DE CUALQUIER OTRA GARANTÍA EXPRESA, ORAL O POR ESCRITO, INCLUYENDO PERO NO LIMITADA A CUALQUIER GARANTÍA EXPRESA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR. LA DURACIÓN DE CUALQUIER GARANTÍA IMPLÍCITA DE COMERCIALIZACIÓN O IDONEIDAD PARA UN PROPÓSITO PARTICULAR SE LIMITA EXPRESAMENTE AL PERÍODO DE DURACIÓN DE ESTA GARANTÍA LIMITADA.

Algunos estados no permiten la limitación en la duración de una garantía, por lo tanto, las limitaciones anteriores pueden no aplicarle.

EL RECURSO EXCLUSIVO DEL CLIENTE CONTRA EL INCUMPLIMIENTO DE ESTA GARANTÍA O CUALQUIER OTRA GARANTÍA IMPLÍCITA O CUALQUIER OTRA OBLIGACIÓN QUE SURJA POR EFECTO DE LA LEY O DE OTRA MANERA, SE LIMITARÁ COMO SE ESPECIFICA AQUÍ, A LA REPARACIÓN O REEMPLAZO A NUESTRA ÚNICA DISCRECIÓN. EN CUALQUIER CASO, LA RESPONSABILIDAD POR DAÑOS ESPECIALES, INCIDENTALES O CONSECUENTES ESTÁ EXPRESAMENTE EXCLUIDA.

Algunos estados no permiten esta exclusión o limitación de los daños incidentales o consecuentes, así que la limitación o exclusión anterior pueden no aplicarle.

Esta garantía le otorga derechos legales específicos, y usted podrá tener derechos que varían de estado a estado.



www.bunn.com